PM6912WLDR

Famiglia	Piano di cottura
Incasso	Tradizionale
Dimensione	90 cm
Alimentazione	Mista
Tipologia	Misto
Codice EAN	8017709230494

Estetica

Estetica	Dolce Stil Novo
Colore	Nero
Finitura	Vetro
Materiale	Vetro
Tipo vetro	ceramico Eclipse
Bordo vetro	Dritto
Glass on Steel	Sì
Griglie	Ghisa
Bruciatori	Smeg Contemporanea
Materiale bruciatori	Alluminio
Trattamento Bruciatori	Black Ceram
Tipo di regolazione comandi	Manopole
Slider	Sì
Posizione comandi	Frontale
N° manopole	1
Colore manopole	Nero
Finiture	Rame
Colore serigrafia	Grigio
Altri colori disponibili	Inox

Programmi / Funzioni

Numero zone di cottura gas	1
Numero zone di cottura induzione	4

Numero zone di cottura con booster	4
Numero Zone Flessibili	2
Tasto principale on/off	Sì
Livelli di potenza	9
Numero totale di zone di cottura	5

Opzioni

Opzione Multizone	Sì
Tipologia Zona Flessibile	MultiZone
Foro da incasso	482-486x844-848 mm
Funzione automatica di mantenimento bollore	Sì
Funzione automatica di mantenimento del calore	Sì
Funzione automatica di cottura a basse temperature	Sì
Timer fine cottura	4
Opzione di pausa	Sì
Contaminuti	1
Allarme acustico di fine cottura	Sì
Indicatore tempo residuo	Sì
Opzione Show Room Demo	Sì
Opzione Blocco Pulsanti / Sicurezza Bambini	Sì
Selezione rapida dei livelli	Sì

Caratteristiche Tecniche

Centrale sinistra - Gas - Ultrarapido - 6.00 kW
Posteriore centrale - Induzione - Multizone - 2.10 kW - Booster 3.60 kW - 18.0x23.0 cm
Anteriore centrale - Induzione - Multizone - 2.10 kW - Booster 3.60 kW - 18.0x23.0 cm
Posteriore destra - Induzione - Multizone - 2.10 kW - Booster 3.60 kW - 18.0x23.0 cm
Anteriore destra - Induzione - Multizone - 2.10 kW - Booster 3.60 kW - 18.0x23.0 cm
Multizona centrale - Booster 3.60 kW - 38.5x23.0 cm
Multizona destra - Booster 3.60 kW - 38.5x23.0 cm

Adattamento automatico al diametro della pentola	Sì
Rilevamento della presenza pentola	Si, min 9 cm
Rilevamento Automatico posizione pentola e comando	Sì
Valvolatura di sicurezza	Sì
Accensione rapida sotto manopola	Sì
Auto-arresto in caso di surriscaldamento	Sì
Auto-arresto in caso di traboccamento	Sì
Indicatore calore residuo	Sì
Protezione da accensione accidentale	Sì

Dotazione accessori Inclusi

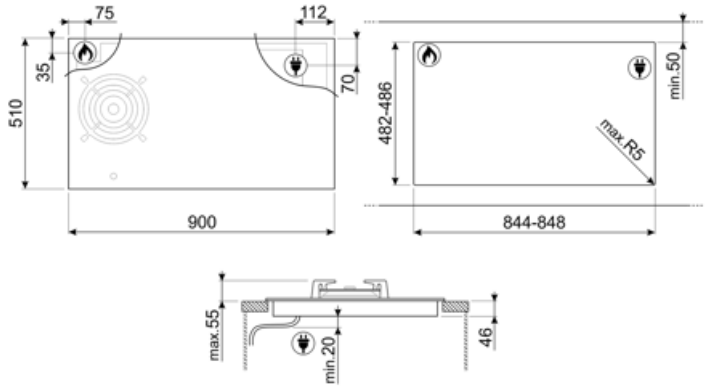
Griglia in ghisa per Wok	1

Collegamento Elettrico

Dati nominali di collegamento elettrico	7400 W	**Tipo di cavo elettrico installato**	Sì, Monofase
Corrente	33 A	**Frequenza**	50/60 Hz
Tensione (V)	220-240 V	**Lunghezza cavo di alimentazione**	120 cm
Tensione 2 (V)	380-415 V		

Collegamento Gas

Tipo di gas	G20 Gas naturale	**Altri raccordi gas inclusi**	Conico
Collegamento gas	Cilindrico	**Dati nominali di collegamento gas**	6000 W
Altri ugelli gas inclusi	G30 Gas Liquido GPL		



Accessori Compatibili

GRILLPLATE

Bistecchiera universale per piani a induzione, gas, ceramici ed elettrici. Superficie antiaderente ideale per la cottura di carne, formaggi e verdure. Dimensioni: 410 x 240 mm.

LGCN

Listello di giunzione in acciaio inox, da 475 a 495 mm

TPKPLATE

Piastra universale per piani a induzione, gas, ceramici ed elettrici. Superficie antiaderente ideale per la cottura di pesce, uova e verdure. Dimensioni: 410 X 240 mm.

GRW

Griglia riduzione wok

TPK

Piastra per cottura Teppanyaki 32,5 cm, acciaio inox

WOKGHU

Riduzione per pentola WOK

Glossario simboli

Rilevamento automatico e permanente della pentola con attivazione automatica dei comandi

Standard: modalità di installazione, che si abbina facilmente a qualsiasi tipo di cucina.

Blocco comandi: L'opzione blocco comandi, presente su diverse tipologie di prodotti, permette di bloccare tutte le funzioni e i programmi impostati, nonché i comandi, per una totale sicurezza soprattutto in presenza di bambini.

Glass-on-Steel: La soluzione Glass-on-Steel prevista, sui piani cottura e lavelli Smeg in vetro, prevede una lamina di acciaio inox sotto il vetro. Esteticamente invisibile, questo accorgimento accresce la robustezza del piano: infatti anche nell'eventualità remota di un'accidentale rottura, le schegge non si disperdono, ma rimangono attaccate al piano.

Anti-surriscaldamento: Il sistema Anti-surriscaldamento provoca lo spegnimento automatico quando le temperature superano quelle di sicurezza

Multizone: Con l'opzione Multizone la zona di cottura può essere utilizzata come una grande superficie di cottura, oppure suddivisa in due zone distinte. Ognuna si adatta automaticamente alle dimensioni e alla posizione del recipiente e riscalda unicamente la zona necessaria, assicurando la migliore distribuzione di calore e la massima efficacia.

Con questa funzione è possibile sospendere temporaneamente il funzionamento di tutte le zone di cottura abbassando il livello di potenza al minimo per non rischiare di bruciatare i cibi. Una volta riattivato il piano verranno ripresi tutte i parametri di potenza e tempo selezionati in precedenza.

Indicatore di calore residuo: Dopo lo spegnimento della zona cottura, l'indicatore di calore residuo segnala se la zona è ancora calda, usufruendone così per mantenere caldi i cibi. Quando la temperatura si sarà abbassata sotto i 60°C la spia si spegnerà.

Opzione Booster: L'Opzione Booster presente sui piani di cottura a induzione, permette alla piastra di lavorare alla massima potenza, quando si rende necessario cucinare cibi che richiedono cotture molto intense.

Griglie in ghisa: Queste griglie sono resistenti alle alte temperature. Solide e robuste, sono state concepite per facilitare lo spostamento e il riposizionamento delle pentole sul piano.

Slider-Control: Il particolare dispositivo Slider-Control permette di regolare il calore delle quattro zone con semplici movimenti circolari delle dita sui comandi.

Mantiene il cibo alla temperatura ideale dopo la cottura, senza il rischio di bruciature

Funzione Melting: La funzione Melting permette di impostare il livello di potenza appropriato per far sciogliere alimenti delicati quali il cioccolato e il burro, senza comprometterne il gusto.

Anti-traboccamento: Lo speciale dispositivo Anti-traboccamento spegne il piano cottura in presenza di tracimazione dei liquidi.

Selezione rapida: Con l'opzione Selezione rapida la cottura inizia al massimo grado di temperatura per poi diminuire automaticamente trascorso un determinato periodo di tempo.

Simmering: La funzione Simmering identifica il livello di potenza del calore adeguata per realizzare ricette che richiedono cotture a fuoco lento, evitando di far attaccare i cibi alla casseruola, di farli bruciare o bollire troppo.

Tempo trascorso: La funzione permette di controllare il tempo trascorso dall'inizio di una cottura.

Timer: Tramite il Timer è possibile programmare lo spegnimento delle zone cottura dopo un tempo di funzionamento stabilito, variabile da 1 a 99 minuti. Allo scadere del periodo preimpostato, la piastra si spegne e si attiva un segnale acustico.

Bruciatore Ultrarapido: Viene definito Ultrarapido il bruciatore con una potenza di almeno 3,5 kW, che può essere a singola, doppia o a tripla corona.

Rilevamento della pentola con diametro minimo 9 cm

Incasso ridotto per facile installazione

Vetro caratterizzato da un nero intenso che risalta la luminosità quando in funzione

Controllo con manopole

Benefit

Piano cottura misto

Massima efficienza e precisione combinate in un unico sistema: l'induzione per rapidità e risparmio, il gas per il controllo della fiamma

Vetro

Luminosità ed eleganza in cucina: il vetro acidato del piano conferisce brillantezza alla superficie, creando un effetto raffinato e moderno che valorizza l'ambiente

Eclipse

Design minimal ed elevate prestazioni si uniscono nel vetro nero Eclipse, privo di serigrafie a vista

Ghisa

Solido e robusto, facile da pulire e da mantenere ogni giorno, grazie alle griglie in ghisa, simbolo di efficienza e durabilità nel tempo.

Smeg Contemporanea

Cottura ottimale con ogni pietanza: i bruciatori combinano performance elevate, efficienza e praticità, garantendo risultati precisi e omogenei anche con un uso intenso.

Regolazione accurata della potenza tramite manopole, per una gestione più precisa del livello di cottura

Posizione comandi frontale

Controllo immediato e intuitivo grazie ai comandi frontali, facilmente accessibili per un utilizzo pratico.

Adatto anche agli spazi più piccoli: i moduli Monozona permettono di personalizzare il piano cottura in base alle esigenze, ottimizzando lo spazio in cucine compatte.

Funzione automatica di mantenimento del calore

I piatti serviti sempre alla giusta temperatura, anche dopo la cottura grazie alla funzione Keep Warm

Nove livelli di potenza e funzione Boost per gestire al meglio ogni tipo di cottura

Valvolatura di sicurezza

Protezione automatica contro fughe di gas: grazie alla termocoppia, il flusso viene interrotto in assenza di fiamma, garantendo un ambiente sicuro anche in caso di spegnimenti improvvisi.

Funzione automatica di cottura a basse temperature

Ingredienti delicati come burro o cioccolato possono essere sciolti a 44°C, in modo controllato

Vetro su acciaio

Sicurezza anche in caso di rottura: sotto il vetro acidato una lamina d'acciaio inox ne evita la frammentazione, permettendo di continuare a usare il piano fino alla sua sostituzione.

MultiZone

Superficie ampia creata unendo due zone contigue, ideale per pietanze di grandi dimensioni

Oltre all'estetica elegante e al design contemporaneo, i piani a induzione Smeg sono dotati di tecnologie innovative. La funzione Multizone garantisce la massima flessibilità nell'utilizzo del piano e infinite possibilità di cottura, ampliando l'area di cottura in base alla forma e alle dimensioni delle diverse pentole

Rilevamento Automatico posizione pentola e comando

Attivazione automatica dell'area corretta con Autopot Detection, che riconosce la pentola senza necessità di intervento